

Revista
Latinoamericana
de Food Design
Año 2024
Número 5

LA FD

COMES LO QUE ERES

¡Contáctanos!

revistafooddesignlatam@gmail.com

publicacionescientificas.fadu.uba.ar/index.php/ReLaFDindex

comesloqueeres.org

Revista Latinoamericana de Food Design (ReLAFD)

Fundación: marzo 2020

Fecha de publicación: octubre 2024

Número 5

Sede administrativa: Núcleo Diseño y Alimentos, IEHu, FADU, Universidad de Buenos Aires, Ciudad Universitaria, Intendente Güiraldes 2160, Pabellón 3 CABA (C1428BGA) Argentina.

Sede operativa: Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia.

Co-editada con la **Red Latinoamericana de Food Design**, EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

www.lafooddesign.org

La Revista Latinoamericana de Food Design no se responsabiliza por los contenidos y opiniones de los autores de esta publicación. La revista a veces publica artículos en otros idiomas, y espera poder incluir sus traducciones al español eventualmente.

Los contenidos y metadata de esta revista están bajo licencia de Acceso Abierto CC BY-NC-ND 2.5 AR Registro DNDA.



ISSN 2718- 6814

Equipo de trabajo

Editora en Jefa

Diana Urdinola Serna, Mgtr - Instituto Tecnológico Metropolitano, Colombia.

dianaurdinola@itm.edu.co

Editora invitada

Silvana Juri, PhD - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay / Centro de Resiliencia de Estocolmo (Universidad de Estocolmo), Suecia, silvana.juri@saras-institute.org

Co-editores y Coordinadores Consejo Científico y Cultural

Pedro Reissig, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina, preissig@fadu.uba.ar

Andrés Sicard, PhD - Universidad Nacional de Colombia, asicardc@unal.edu.co

Consejo Científico y Cultural

Aarón Gómez, Mgtr - The New Gastronome Food Communication Agency & Magazine, UNISG, Pollenzo, Italia

Aguinaldo dos Santos, PhD - Universidad Federal de Paraná, Brasil

Carolina Gutierrez, PhD - Universidad Autónoma de Baja California, México

Damián Valles, Mgtr - Laboratorio de Innovación Cultural, México

Daniel Bergara, DI - EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay

Erika Imbett Vargas, PhD - Instituto Tecnológico Metropolitano, Medellín, Colombia

Fabio Parasecoli, PhD - New York University, EE.UU

Filipe Costa, PhD - UNISINOS, Porto Alegre, Brasil

Luiz Mileck, Mgtr - Coletivo Alimentar, Curitiba, Brasil

Malena Pasin, DI - Universidad de Buenos Aires, Argentina

Mariana Eidler Mgtr - Elisava, Barcelona, España

Matilde Lombardi, DI - Cultura Food Design, Montevideo, Uruguay

Rick Schifferstein, PhD - TU Delft, Países Bajos

Rita Molinos, PhD - Universidad de Buenos Aires, Argentina

Pilar Fallas, Mgtr - Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad de Costa Rica

Silvana Juri, PhD - Instituto SARAS, Montevideo, Uruguay

Sonia Massari, PhD - Sonia Massari, PhD - University of Pisa, ISIA Roma Design, FORK.

Equipo editorial y diagramación

Diana Urdinola Serna, Silvana Juri y Matilde Lombardi

Agradecimientos

La coordinación y realización de este volumen fue hecha posible por el apoyo del Centro de Resiliencia de Estocolmo, Suecia (con apoyo de la Fundación IKEA) y tras las contribuciones del diálogo generado entre los autores de los artículos y los revisores.

Agradecemos especialmente a los revisores ajenos al equipo editorial que participaron de este volumen:

[Daniel Alejandro García, Mgr](#) - Universidad Nacional de Quilmes, Argentina.

[Julia Rouet Leduc, PhD](#) - Centro de Resiliencia de Estocolmo, Suecia

[Maria Cristina Ascuntar Rivera, Mgr](#) - Universidad de Nariño, Colombia

[Ellen Gonzalez, Mgr](#) - Departamento de Artes e Design, PUC Rio, Brasil

Imágenes de este volumen

Las imágenes generales (tapa, c/tapa y secciones) de este número cinco de la revista nos acercan a los hongos, un reino tan bello como misterioso. La seta como fruto de una especie que no es ni planta, ni animal y que tiene tanta agencia en las funciones vitales y ciclos de la biosfera, y que se ha puesto en la mesa alimentaria como nueva frontera de investigación y creación. Siguiendo el espíritu de estos años acompañando a esta publicación con imágenes sutiles e inesperadas de alimentos vistos (literalmente) desde distintos enfoques visuales, estas imágenes pintan “paisajes” que nos invitan a seguir sorprendiéndonos con la inmensa belleza de la escena comestible.

[Matilde Lombardi](#), septiembre 2024

Índice

Editoriales:

13. Territorios gastronómicos: entramados que fomentan la custodia de la vida

Silvana Juri

31. Co-Custodias de los Territorios Alimentarios. Retos y Compromisos de todos los DyAs*

Andrés Sicard Correa

Investigación:

57. Típicos, tradicionales y locales: degustando sistemas alimentarios más sostenibles

Marina Vianna Ferreira, Mayra Jankowsky

84. Plantas Alimenticias Nativas No Convencionales, para la seguridad alimentaria en Colombia

Adriana Bolaños-Mora, Laura Díaz Zamudio

104. Sistemas Gastronómicos Territoriales: un modelo para el diseño de experiencias turísticas sostenibles

Daniel De Jesús Contreras

120. Las plazas de mercado de Bogotá: tensiones entre preservación e innovación desde el diseño invisible de servicios y experiencias

Angell Sue Valencia Rodríguez

155. Co-diseñando entre territorios alimentarios: La yuca y las mujeres de la Amazonía colombiana en Bogotá

Camila Pacheco Bejarano, Genoveva López Cheicono

168. Elaboración del Sispolá a través de la tradición oral de maestras comideras

Paulina Ayvar Ramos, Susana del Carmen Bolom Martínez, Mariana Mendoza Espinosa

186. Pop-up food design research: A mobile university lab to explore situated knowledge and foster creativity about food

Cristian Campagnaro, Sara Ceraolo, Raffaele Passaro

Reflexión

216. Saber nutrirse del Monte: Experiencias sobre Alimentos y Nutrición en territorio Indígena Lhaka Honhat, Argentina

Malena Pasin, Catalina Agudin, Lorena Leonhardt

244. Sunday's lunch at nonni's: Thoughts on the foodscape of return

Pietro Pagella

259. The Land and Transversalities Between Food and Territory

Ellen Gonzalez

COMES LO QUE ERES

A close-up photograph of a pizza, showing the texture of the melted cheese and the toppings. The image is slightly blurred and has a soft, warm color palette. The text is overlaid on the left side of the image.

**Co-Custodias de
los Territorios
Alimentarios.
Retos y
Compromisos
de todos los
DyAs***

Escrito por: Andrés Sicard Correa
Universidad Nacional de Colombia.
Director del grupo Saberes implícitos-
gruplac COL0145941 - Colombia
asicardc@unal.edu.co
<https://orcid.org/0000-0002-1916-8140>



(*) **DyAs** Buenos siempre, **Diseño y Alimentos**, abreviatura que usaremos desde la red para instar al movimiento de decir todos los días que alimenté a la vida y por lo tanto son buenos **DyAs** siempre.

Resumen

En este trabajo se propone una revalorización de los territorios alimentarios frente a los territorios gastronómicos. El artículo argumenta que los territorios alimentarios, al contrario de la mera gastronomía, abarcan una visión integral que incluye aspectos ecológicos, culturales, sociales y económicos, y permite abordar estas dimensiones desde los **cosmocimientos**¹ otros. Este enfoque holístico reconoce la importancia de los saberes ancestrales y las prácticas sostenibles, promoviendo un modelo de **co-custodia y co-cuidado**² de la Vida y no solo de los recursos alimentarios.

¹ El concepto de "**cosmocimientos**" hace referencia a los conocimientos que están profundamente enraizados en las cosmovisiones y formas de entender que existen muchos mundos que no suelen estar considerados en los conocimientos de comunidades occidentales. Se pueden escuchar y vivenciar principalmente en diversas culturas, aquellas que han sido históricamente marginalizadas o no entendidas. Estas otras dimensiones incluyen las sabidurías ancestrales y comunitarias que no se limitan a una visión occidental de lo científico, sino que abarcan formas holísticas y complejas de comprender la vida, el universo y las relaciones entre los seres vivos y los no vivos, los existentes y los sintientes que reconocen.

² **Co-Custodias y Co-Cuidados:** La mirada de co-custodia implica un modelo de agencia y no solo gestión compartida de los territorios alimentarios, en el que todos los actores involucrados tienen un rol activo en la preservación de los saberes y recursos. No solo se cuidan los recursos tangibles como la tierra, el agua o la biodiversidad, sino también los saberes vivos, las prácticas culturales y la soberanía alimentaria. Todos los existentes, tanto humanos como no humanos, son agentes en la custodia y cuidado de estos territorios.

El desarrollo de este debate adopta una postura decolonial y se comprometa a explorar innovaciones semánticas, y proporciona ejemplos concretos de iniciativas que promueven la sostenibilidad, la justicia social y la diversidad cultural ofreciendo modelos prácticos para futuras acciones y políticas. Este trabajo contribuye a la literatura existente al proporcionar un marco teórico y práctico para la custodia de los territorios alimentarios, integrando perspectivas transdisciplinarias que aportan al Diseño y Alimentos, la idea de **DyAs Buenos Siempre**, destacan la importancia de las relaciones comunitarias y el respeto por los conocimientos ancestrales para las co-custodias de la Vida y su porVenir. Este trabajo propone una mayor valorización de los territorios alimentarios frente a los territorios gastronómicos, argumentando que el primero abarca una visión más integral. Los territorios alimentarios, en lugar de limitarse a la experiencia sensorial de la gastronomía, incluyen dimensiones ecológicas, culturales, sociales y económicas que promueven el BuenEstarSiendo y los cosmocimientos todos. Este enfoque reconoce la importancia de los saberes ancestrales y las prácticas sostenibles, impulsando un modelo de co-custodias y co-cuidados permanente de la Vida en todas sus formas. El texto va abordando innovaciones semánticas que desafían las categorías existentes. Aporta un marco teórico-práctico que subraya el

rol del **Diseño y Alimentos (DyA)** al expandir la comprensión de los territorios alimentarios y promover acciones concretas que fomentan la sostenibilidad, la justicia social y la diversidad cultural.

Palabras clave: Territorios Alimentarios, Sentipensactuales alimentarios, Co-custodia de la Vida, Co-cuidados, Innovación Semántica, Diseño y Alimentos, DyAs.

Summary

In this work, a revaluation of food territories over gastronomic territories is proposed. The article argues that food territories, unlike mere gastronomy, encompass an integral vision that includes ecological, cultural, social, and economic aspects, allowing these dimensions to be addressed from other cosmoknowledges. This holistic approach recognizes the importance of ancestral knowledge and sustainable practices, promoting a model of co-custody and co-care of Life, not just food resources. The development of this debate adopts a decolonial stance and commits to exploring semantic innovations, providing concrete examples of initiatives that promote sustainability, social justice, and cultural diversity, offering practical models for future actions and policies. This work contributes to the existing literature by providing a theoretical and practical framework for the custody of food territories, integrating transdisciplinary perspectives that contribute to Design and Food (DyA),

highlighting the importance of community relationships and respect for ancestral knowledge for the co-custody of Life and its future. This work proposes a greater appreciation of food territories over gastronomic territories, arguing that the former encompasses a more integral vision. Food territories, instead of being limited to the sensory experience of gastronomy, include ecological, cultural, social, and economic dimensions that promote GoodBeingBeing and all cosmoknowledges. This approach recognizes the importance of ancestral knowledge and sustainable practices, promoting a model of permanent co-custody and co-care of Life in all its forms. The text addresses semantic innovations that challenge existing categories. It provides a theoretical-practical framework that emphasizes the role of Design and Food (DyA) in expanding the understanding of food territories and promoting concrete actions that foster sustainability, social justice, and cultural diversity.

Keywords: Food Territories, Food Sentipensacturaries, Co-custody of Life, Co-care, Semantic Innovation, Design and Food DyAs.

Resumo

Neste trabalho, propõe-se uma revalorização dos territórios alimentares em relação aos territórios gastronômicos. O artigo argumenta que os territórios alimentares, ao contrário da mera gastronomia, abrangem uma visão integral que inclui aspectos ecológicos, culturais, sociais e econômicos,

permitindo abordar essas dimensões a partir de outros cosmoconhecimentos. Esta abordagem holística reconhece a importância dos saberes ancestrais e das práticas sustentáveis, promovendo um modelo de co-custódia e co-cuidado da Vida e não apenas dos recursos alimentares. O desenvolvimento deste debate adota uma postura decolonial e compromete-se a explorar inovações semânticas, fornecendo exemplos concretos de iniciativas que promovem a sustentabilidade, a justiça social e a diversidade cultural, oferecendo modelos práticos para futuras ações e políticas. Este trabalho contribui para a literatura existente ao fornecer um quadro teórico e prático para a custódia dos territórios alimentares, integrando perspectivas transdisciplinares que contribuem para o Design e Alimentos (DyA), destacando a importância das relações comunitárias e do respeito pelos conhecimentos ancestrais para a co-custódia da Vida e seu futuro. Este trabalho propõe uma maior valorização dos territórios alimentares em relação aos territórios gastronômicos, argumentando que o primeiro abrange uma visão mais integral. Os territórios alimentares, em vez de se limitarem à experiência sensorial da gastronomia, incluem dimensões ecológicas, culturais, sociais e econômicas que promovem o SerBomSer e todos os cosmoconhecimentos. Esta abordagem reconhece a importância dos saberes ancestrais e das práticas sustentáveis, promovendo um modelo de co-custódia e co-cuidado permanente da Vida em todas as suas formas. O texto aborda inovações semânticas que

desafiam as categorias existentes. Fornece um quadro teórico-prático que enfatiza o papel do Design e Alimentos (DyA) na expansão da compreensão dos territórios alimentares e na promoção de ações concretas que fomentem a sustentabilidade, a justiça social e a diversidade cultural.

Palavras-chave: Territórios Alimentares, Sentipensactuariários Alimentares, Co-custódia da Vida, Co-cuidados, Inovação Semântica, Design e Alimentos DyAs.

Introducción

En el contexto de la creciente mercantilización de los alimentos y el saber culinario, es crucial replantear nuestra aproximación a los sistemas alimentarios. En lugar de enfocarnos únicamente en la gastronomía y su potencial de cambio, debemos considerar los territorios alimentarios,

reconociendo la interconexión entre la comida, el entorno, y las culturas que los sostienen. Este ensayo explora las razones para adoptar esta perspectiva crítica hacia la gastronomía, y los retos que enfrentamos en la co-custodias de los territorios, abogando por una mirada decolonial y basada en las epistemologías del sur³.

¿Por qué hablar de territorios alimentarios y no solo gastronómicos?

Territorios Alimentarios vs. Territorios Gastronómicos

El término “territorios alimentarios” engloba una visión integral que incluye no solo la preparación y el consumo de alimentos, sino también los contextos ecológicos, culturales, sociales y económicos en los que estos alimentos son producidos. A diferencia de la gastronomía, que se centra en el arte

³ **La mirada decolonial** se refiere a un enfoque crítico que cuestiona las estructuras de poder y conocimiento impuestas por la modernidad/colonialidad, señalando cómo el colonialismo no solo explotó territorios y cuerpos, sino también impuso una jerarquía epistemológica donde los saberes occidentales se consideraban superiores a otros conocimientos. Esta perspectiva busca dismantelar esas relaciones de poder, afirmando la pluralidad de cosmovisiones y saberes ancestrales de los pueblos colonizados. Como explica Walter Dignolo, la decolonialidad es un proyecto que “expone la estrecha vinculación entre conocimiento y poder, y busca la descolonización de los conocimientos, de los seres y de la naturaleza” (The Darker Side of Western Modernity, 2011). Por otro lado, la transmodernidad, trabajada aquí desde lo expresado por Enrique Dussel, es un concepto que busca superar la modernidad eurocéntrica, integrando los conocimientos y experiencias de las culturas no occidentales, sin renunciar a los logros positivos de la modernidad. Dussel sostiene que la transmodernidad propone “una nueva relación dialógica entre la modernidad y las culturas periféricas, basada en el respeto y el reconocimiento de la alteridad” (The Invention of the Americas, 1995). Ambas corrientes son consideradas epistemologías del sur porque rechazan la imposición de una única forma de conocer y saber, reivindicando los saberes locales, ancestrales y comunitarios. Según Boaventura de Sousa Santos, las epistemologías del sur buscan “reconstruir las posibilidades de conocimiento y acción desde las experiencias y luchas de los pueblos que han sido silenciados por el colonialismo” (Epistemologies of the South, 2014). Estas corrientes se enlazan en su crítica al eurocentrismo y su apuesta por un pluriverso donde múltiples epistemologías, o cosmocimientos, pueden coexistir y enriquecerse mutuamente.

culinario y la experiencia sensorial, los territorios alimentarios reconocen la importancia de los saberes tradicionales, las prácticas agrícolas sostenibles y la soberanía alimentaria. Además, este concepto abarca a todos los actores involucrados en el sistema alimentario, no solo a los chefs y expertos culinarios, sino también a los agricultores, recolectores, pescadores, comerciantes y consumidores, todos los designadores y decisores posibles. La transdisciplina del diseño y los alimentos también juega un papel crucial, ya que amplía y desmarca las miradas sobre los territorios alimentarios, superando la noción de territorios gastronómicos. Esta perspectiva transdisciplinaria permite una comprensión más profunda y holística, integrando aspectos de sostenibilidad, innovación y justicia social en la gestión y preservación de los sistemas alimentarios. Comencemos por profundizar en los conceptos:

¿Por qué elegir los términos territorio sobre paisaje y alimentario sobre gastronómico?

Elegir "territorio" sobre "paisaje" y "alimentario" sobre "gastronómico" implica un cambio de enfoque hacia una comprensión más profunda y holística de los sistemas alimentarios.

- **Territorio vs. Paisaje:** El término "paisaje" se asocia principalmente con la apariencia y percepción visual del entorno. En contraste, "territorio"

abarca una dimensión más amplia, incluyendo las interacciones ecológicas, culturales y socioeconómicas. Hablar de territorios alimentarios implica reconocer las dinámicas complejas y los saberes vivos que sostienen estos sistemas, y que van mucho más allá de aquello que es visible.

- Alimentario vs. Gastronómico:

"Gastronómico" se refiere específicamente al arte y la ciencia de preparar y disfrutar la comida, centrándose en la experiencia culinaria (es decir, la preparación y presentación de los alimentos de manera que se realce su sabor y estética). Este enfoque es más pequeño o lateral porque se limita a la dimensión sensorial y artística de la comida. Por otro lado, "alimentario" incluye todos los aspectos relacionados con la alimentación, desde la producción hasta el consumo, y por tanto permite resaltar la importancia de la salud, la nutrición y la justicia social. Este término promueve una visión más inclusiva y sostenible de los sistemas alimentarios, evitando la fragmentación y divisiones que pueden ser dominadas o controladas por ciertos poderes en sistemas cerrados a los legos u otros seres. Al adoptar una perspectiva alimentaria, se fomenta una mayor equidad y participación no solo de todos los actores involucrados, desde los productores hasta los consumidores, en la preservación y promoción de prácticas sostenibles,

sino de todos los sintientes y existentes en el cosmos que mueven sus energías. Por tanto, optar por el término de **“territorios alimentarios”** permite un abordaje y comprensión más completa de los desafíos y oportunidades que enfrentamos en los sistemas alimentarios, promoviendo una mayor equidad y sostenibilidad. Además, permite enfatizar la importancia de las relaciones comunitarias y el respeto por los conocimientos ancestrales (trascender la idea de “expertos” en comida), lo que es esencial para contrarrestar los efectos negativos de la globalización y la industrialización de la comida y sus mercantilizaciones que banalizan en modas y consumos formas y maneras de vivir, resistir y re-existir. Esta perspectiva integral no solo amplía nuestra comprensión, sino que también evita la fragmentación y divisiones impuestas por sistemas cerrados, promoviendo una visión más inclusiva y holística que re-valora la diversidad cultural y ecológica avanzando hacia los co-cuidados y co-custodias del Todo, entendidos como la energía que venimos siendo y *trans-Citaremos*.

La mirada de los *co-cuidados* como la de las co-custodias implica una agencia y gestión compartida dotada de acciones colaborativas de los existentes alimentarios (no materias primas), basada en la participación activa y el respeto mutuo entre todos los agentes, y entes sintientes y existentes involucrados.

¿Qué se cuida?: Se cuidan los parientes no a lo que llamamos recursos naturales (tierra, agua, biodiversidad), los conocimientos tradicionales, las prácticas culturales, la salud comunitaria y la soberanía alimentaria son solo maneras otras de cuidar la Vida.

¿Quiénes cuidan?: Todos los actores en los sistemas alimentarios, incluyendo agricultores, cocineros, comunidades locales, consumidores, diseñadores y gobiernos, todos los decisores. La co-custodia se basa en la colaboración y la responsabilidad compartida para asegurar no solo la sostenibilidad y la justicia en los sistemas alimentarios, sino que re-aprendemos a sumarnos como humanos a la Vida en tránsito. Las mutualidades y ciclos tróficos son dinámicas que nos enseñan esos flujos de entrega y reciprocidad.

¿Qué acciones se implican en estas custodias o cuidados?

Nos proponen en el camino el sumarnos y seguir sumando el prefijo **co**, así las **co-custodias** y el **co-cuidados** implican diversas acciones concretas, tales como:

Prácticas agrícolas sostenibles: Implementar técnicas que preserven la salud del suelo, el agua y las *etnobiodiversidades todas*.

ReAprendizajes para la transmisión de *cosmocimientos* y conocimientos:

Fomentar las vivencias que en enseñanza aportan en los aprendizaje de saberes y sabores tradicionales y prácticas sostenibles entre generaciones.

Participación comunitaria: Involucrar a las comunidades locales en la toma de decisiones sobre el uso y la gestión, la agencia sus compartencias entre tantos como sea posible, de los llamados recursos alimentarios y entre todos los seres vivos presentes en

Políticas públicas inclusivas:

Desarrollar y aplicar políticas que apoyen la producción local, la equidad y la justicia social en los sistemas alimentarios.

Innovación y diseño: Crear soluciones innovadoras que integren la sostenibilidad y la justicia social en todos los aspectos del sistema alimentario.

Consumo responsable: Promover hábitos de consumo que respeten el medio ambiente y las culturas locales.

Estas acciones reflejan un compromiso colectivo para cuidar, gestionar y agenciar los “recursos alimentarios” de manera equitativa y sostenible, asegurando que todos los actores involucrados contribuyan y se beneficien de un sistema alimentario justo y resiliente. pero proponemos que es posible no ver los existentes, sintientes como recursos sino como vivientes que son alimento en todas las dimensiones, alma,cuerpo, espíritu,

familia, comunidad, planeta, tierra, cosmos,universos y demás energías en movimiento.

¿Cómo se da esta custodia/cuidado en la práctica en los territorios alimentarios?

Adentrémonos en citar ejemplos prácticos que vinculan sabidurías vivas en territorios y el aporte del diseño desde sus sentipensactuales, como formas en que se ve manifestada la custodia de los territorios alimentarios.

- **Agricultura urbana:** Iniciativas de huertos comunitarios en ciudades que proveen alimentos frescos y educan sobre prácticas sostenibles, fomentando la cohesión social.

- **Mercados campesinos:** Espacios donde los productores locales venden directamente a los consumidores, fortaleciendo la economía local y eliminando intermediarios.

- **Gastronomía comunitaria:** Proyectos que integran la cocina y la cultura local en eventos y restaurantes comunitarios, valorando conocimientos culinarios tradicionales y promoviendo la diversidad cultural.

- **Diseño participativo de alimentos:** Involucrar a comunidades en el diseño de productos y procesos alimentarios que respeten y promuevan sus prácticas culturales y conocimientos tradicionales.

- **Restauración ecológica:** Proyectos de restauración de ecosistemas que integran prácticas agrícolas sostenibles y la recuperación de especies locales y técnicas tradicionales de cultivo.

Explorando nuevas Categorías Semánticas y Palabras afines a este abordaje

La postura planteada aquí, se compromete con la decolonialidad y las

epistemologías del sur, lleva a considerar la limitación de las actuales categorías semánticas y palabras en permitir una comprensión más profunda y holística de estos territorios alimentarios.



Imagen 1. más allá de las cadenas, las Constelaciones GastroPluriVersales alimentarias

Jugar con la fuerza creadora de las palabras nos permite ampliar el espectro del lenguaje relacionado con las culturas alimentarias y sus cosmogonías. Estas nuevas categorías semánticas y palabras afines permiten una comprensión más rica y matizada de los territorios alimentarios,

superando las limitaciones de enfoques más reduccionistas y fragmentados. A continuación, se presentan algunas otras propuestas de exploración semántica:

- **Gastrosofía:** Sabiduría y filosofía detrás de la gastronomía, integrando

conocimientos tradicionales y enfoques holísticos de la alimentación.

- **GastroChamanería:** Conexión entre la gastronomía y las prácticas chamánicas, resaltando la dimensión espiritual y cultural de la comida-alimento-cuidadora como sanadora.

Abordamos las construcciones de términos con la relación que podemos aportar al *con-jugar* sentidos con el sentido de **cosmogonías**⁴ Se entiende el conjunto de creencias, mitos y narrativas que una cultura tiene sobre el origen y la estructura del universo.

Estas visiones del mundo influyen profundamente en cómo las comunidades entienden y se relacionan con su entorno natural, incluyendo sus prácticas alimentarias y la gestión de la vida y no solo a lo que denominamos los recursos naturales.

En el contexto de los territorios alimentarios, las cosmogonías alimentarias reflejan las creencias y valores culturales que guían las prácticas de cultivo, recolección,

preparación y consumo de alimentos en pos de **los co-cuidados** de todos **Nos-Otros en el Todo**⁵.

Por ejemplo, muchas comunidades indígenas tienen cosmogonías que enfatizan la interconexión y el respeto por todos los seres vivos, lo que se traduce en prácticas agrícolas sostenibles y una gestión cuidadosa de los parientes y hermanos, estos otros sintientes que no son sólo recursos naturales. exploremos estas posibilidades de gestar nuevas *con-juega-acciones* o conjugaciones, sentipensemos algunas:

- **Cosmosculinarias:** Perspectivas culinarias que integran *cosmocimientos* ancestrales y cosmovisiones *cosmogonías*.
- **CosmoGastroSabidurías:** Sabidurías gastronómicas ligadas a las *cosmogonías* y conocimientos tradicionales.
- **Cosmodiseño y Cosmoalimentos:** Designaciones de alimentos que reconducen a prácticas alimentarias desde una perspectiva cósmica y holística.

⁴ **Cosmogonías** aquí se refiere al conjunto de creencias, mitos y narrativas que una cultura tiene sobre el origen y la estructura del universo. Estas visiones del mundo influyen profundamente en cómo las comunidades entienden y se relacionan con su entorno natural, incluyendo sus prácticas alimentarias. Por ejemplo, en muchas culturas indígenas, la cosmología incluye la creencia en la interconexión de todos los seres vivos y el respeto por la naturaleza, lo que se refleja en prácticas agrícolas sostenibles y rituales culinarios que honran a la tierra y sus frutos).

⁵ El término “Nos-Otros en el Todo” hace referencia a la conciencia de que somos parte integral de la energía vital del cosmos. Este concepto nos invita a desmontar la perspectiva antropocéntrica dominante, que nos coloca como dominadores del entorno, y a reconocer nuestra interconexión y co-dependencia con todo lo que nos rodea. En lugar de vernos como entidades separadas y superiores, este enfoque promueve una visión holística y respetuosa de la vida, donde cada ser y elemento del cosmos tiene un papel esencial en el equilibrio y la armonía del todo. <https://www.enriccorberainstitute.com/blog/somos-un-todo/>

- **Gastrodesignaciones alimentarias:** Diseño y denominación de alimentos que respetan y promueven los saberes tradicionales.
- **Culturas gastroculinarias:** Culturas que integran la gastronomía y la cocina como expresiones culturales profundas.

- **Cosmogastro:** Es una apuesta por integrar profundamente las creencias y narrativas culturales sobre el universo con la gastronomía.



Imagen 2. Gastro-posibili-darse

Este enfoque destaca cómo los alimentos no solo son sustento físico, sino también portadores de significados culturales y espirituales. Al reconocer y respetar las cosmogonías-logías de diferentes comunidades, **cosmogastro** promueve prácticas culinarias que honran estas visiones del mundo, fomentando una relación más armoniosa y respetuosa con la

naturaleza y los recursos alimentarios. Este enfoque no solo enriquece la experiencia gastronómica, sino que también fortalece la identidad cultural y la sostenibilidad ecológica.

- **Gastroeco:** (que no *ecogastronomía*⁶ abre la conexión entre la gastronomía y la ecología, promoviendo prácticas culinarias que respeten y fomenten la sostenibilidad ambiental. A diferencia de la ecogastronomía, que se centra en la relación entre la comida y el medio ambiente desde una perspectiva gastronómica, **gastroeco** enfatiza la integración de principios ecológicos en todas las etapas del sistema alimentario, desde la producción hasta el consumo, y no solo en la cocina. Este enfoque holístico busca crear un equilibrio entre la gastronomía y la ecología, asegurando que las prácticas culinarias contribuyan a la salud del planeta y de las comunidades:

- **Saberes-haceres alimentarios:** Conocimientos prácticos y tradicionales plurales relacionados con la producción y preparación de alimentos.

- **Terragusto:** El sabor de la tierra, enfatizando la conexión entre el suelo, la biodiversidad y los sabores únicos que emergen de prácticas agrícolas locales.

- **Alimendiversidad:** La diversidad alimentaria que surge de la biodiversidad y las prácticas culturales, promoviendo la riqueza de sabores y

conocimientos asociados a lo alimentario.

- **Bioalimentario:** Enfoques alimentarios que integran la biología y la ecología, promoviendo prácticas sostenibles y respetuosas con la vida.

- **Culinocuidado:** Prácticas culinarias que integran el cuidado de la salud, la comunidad y el medio ambiente, enfatizando la alimentación como un acto de cuidado y reciprocidad.

Estos conceptos y palabras nuevas permiten articular una visión más amplia y rica de las culturas y territorios alimentarios, promoviendo una comprensión y prácticas que valoren y protejan la vida en todas sus formas desde una perspectiva de las “*co-custodias*” de los pluriversos alimentarios.

Territorios Alimentarios y su Relación con el Diseño y el Cuidado: debates y oportunidades:

La Red de Diseño y Alimentos (DyA) se compromete a abrir espacios de diálogo y adelantar acciones que contribuyan a las diversas realidades descritas en este ensayo. Como se menciona en

⁶ La **ecogastronomía** es una tendencia culinaria que combina la gastronomía con la ecología, promoviendo prácticas culinarias que respetan y fomentan la sostenibilidad ambiental. Se basa en el uso de alimentos ecológicos, libres de sustancias tóxicas, y cultivados respetando el entorno. <https://www.mamirecetas.com/glosario/ecogastronomia>. A diferencia de la **gastroeco**, que también conecta la gastronomía y la ecología, la **ecogastronomía** se centra más en la elección de productos y técnicas de cocina que tienen un menor impacto ambiental, mientras que *gastroeco* abarca una integración más amplia de principios ecológicos en todas las etapas del sistema alimentario, desde la producción hasta el consumo.

"*Bocanadas*⁷", DyA promueve la incorporación de alternativas de acción que respeten y cuiden la vida, buscando el **Buen Estar**⁸.

Este compromiso se materializa a través de iniciativas que fomentan la participación activa, la educación, el apoyo a productores locales y la protección de los conocimientos tradicionales, todo enmarcado en una perspectiva decolonial y basada en las epistemologías del sur. Éstas miradas dan paso a una serie de debates a considerar.

¿Por qué hablar de territorios alimentarios en el contexto de Diseño y Alimentos?

Hablar de territorios alimentarios en lugar de solo gastronómicos abarca una visión más holística e inclusiva.. Este enfoque reconoce que los alimentos no son meros productos de consumo y de diseño, sino que están profundamente ligados a los territorios, las prácticas agrícolas, las tradiciones culturales y las identidades comunitarias.

La gastronomía, aunque valiosa y parte de las artes por ser abordada como las artes culinarias, tiende a centrarse en la preparación, transformación, presentación y el disfrute de los alimentos, donde a menudo en un contexto comercial o de "alta cocina" se trabaja con esfuerzos por cultivar nuevos paladares. Podríamos decir que quienes "diseñan" son aquellos que amplían las miradas y las acciones desde las capacidades de ordenar y dar orden, especificar y orientar las materialidades desde el manejo de lo que nombran como activos intangibles, para esta postura proponemos la co-custodias entre existentes y sintientes que mantienen la vida en todas sus expresiones, buscando reconocer, desde las escuchas profundas, las naturalezas de quienes se conjugan y **con-juegan** para dar vida y alimentarnos recíprocamente dándonos los co-cuidados dentro del Todo.

En contraste, los territorios alimentarios consideran las constelaciones y sus interdependencias

⁷ **Bocanadas** es el texto donde le damos a la nueva revisión al término Food Design e te trabajo nos lleva a proponer Diseño y Alimentos como nueva designación. Ver en: **ReLaFD, Año 2022. No 3** / artículo publicado con el título: "*Bocanadas: otros mundos alimentarios son posibles para un Bienestar*". Escrito por: Andrés Sicard Currea, y Pedro Reissig, pags 45-73. Consultar en en [este enlace](#), revista Co-editada con la Red Latinoamericana de Food Design, EUCD, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. www.lafooddesign.org

⁸ Se busca la integración de los conceptos de **buen vivir** y **buen estar** con los que trabajó Kusch del **estar Siendo** ver quien es Rodolfo Kusch en <https://1library.co/article/rodolfo-kusch-estar-siendo-ontolog%C3%ADa-latinoamericana-desde-pregunta.6zk181>. Rodolfo Kusch: estar-siendo para ampliar ver documento INÉS HERRERA LINARES ALFREDO OCHOA GÓMEZ ALEXANDER SILVA LEÓN (página 64-69) <https://1library.co/article/rodolfo-kusch-estar-siendo-ontolog%C3%ADa-latinoamericana-desde-pregunta.6zk1814q> una crítica al Estar se encuentra en <https://bdigital.uncu.edu.ar/4018>

y transformaciones en interacciones más complejas que las de las cadenas y sistemas de valor, donde se enlazan en y desde la producción, distribución y consumo. Éste enfoque destaca la importancia de las seguridades y soberanías alimentarias, la sostenibilidad y la justicia social. Permite abordar de manera más efectiva los desafíos actuales relacionados con la alimentación, como la seguridad alimentaria, la preservación de la biodiversidad y la resiliencia de los sistemas locales frente a las crisis globales y va hacia ampliar tantos sentipensactuares como sean posibles para entretejernos pluriversalmente dentro de la fuerza procreadora de la Vida.

De esta forma, las agencias vinculadas por y a través de las acciones de diseño van aportando a las exploraciones de tantas relaciones con los territorios alimentarios que les permiten promover y procrear alternativas para otros mundos posibles, así como valorar mundos existentes no

incorporados a los diseños. Este enfoque integral y colaborativo fomenta una visión más compleja, inclusiva y sostenible dentro y fuera de los sistemas alimentarios, reconociendo y respetando la diversidad cultural dentro de los ciclos de la vida en permanente movimiento energético.

¿Qué significa la mirada de co-cuidado como co-custodia? ¿Qué y quiénes (se) cuidan?

La mirada de co-cuidado como co-custodia implica un enfoque colectivo y colaborativo en la protección y agencia de los existentes (recursos) y conocimientos alimentarios.

Esta perspectiva reconoce que la responsabilidad de cuidar los sistemas alimentarios no recae sólo en individuos o entidades aisladas, sino que es un esfuerzo conjunto que involucra a toda la comunidad y a la Vida.



Imagen 3. Buen-Es-Table-siendo-nos dentro del Todo, cabemos si To-des nos co-custodiamos.

Así, los custodios son: Todos los sintientes y existentes involucrados en los “*ecobiosistemas*” alimentarios, incluyendo agricultores, cocineros, comunidades locales, consumidores, diseñadores y gobiernos en la mirada antropocéntrica. La co-custodia se basa en la participación activa y el respeto mutuo entre todos estos

existentes, promoviendo no solo una gestión compartida y sostenible de lo que llamamos recursos alimentarios, sino con la participación interdependencia, propia de lo que entendemos como ciclos tróficos cosmogónicos y espirituales.

⁹ El término “*ecobiosistemas*” puede entenderse como una combinación de “ecosistemas” y “biosistemas,” refiriéndose a sistemas biológicos que interactúan de manera sostenible con su entorno. En un *ecobiosistema*, se considera tanto la biodiversidad (la variedad de organismos vivos) como los factores abióticos (como el suelo, el agua, la luz solar y el clima) que influyen en el equilibrio y la dinámica del sistema. Estos sistemas son fundamentales para mantener la salud del planeta, ya que cada componente, desde los microorganismos hasta los grandes depredadores, juega un papel crucial en el ciclo de nutrientes y energía. La interacción armoniosa entre estos elementos asegura la resiliencia y sostenibilidad del entorno natural.

<https://concepto.de/ecosistemas/> <https://www.biospace.es/ecosistema/>
<https://www.biodiversidad.gob.mx/ecosistemas/quees.html>

¿Qué acciones implican estas co-custodia y co-cuidado?

Las co-custodias y los co-cuidados de los territorios alimentarios implican una serie de interacciones integrales que abarcan desde la procreación y la transmutación no sólo los ciclos de la producción hasta el consumo. Veamos enunciados esos ciclos desde las miradas *cosmoecosistémicas*:

- **Preservación de semillas y biodiversidad:** Establecer bancos de semillas comunitarios y promover la diversidad genética de cultivos.
- **Prácticas agrícolas sostenibles:** Implementar métodos agroecológicos que respeten los ciclos naturales y reduzcan el impacto ambiental.
- **Educación y sensibilización:** Fomentar el conocimiento sobre los sistemas alimentarios sostenibles y la importancia de los saberes tradicionales a través de talleres, programas educativos y materiales informativos.
- **Apoyo a los productores locales:** Crear mercados justos y accesibles para los productos locales, asegurando una remuneración justa y fomentando la economía solidaria.
- **Protección legal y políticas públicas:** Abogar por leyes y políticas que protejan los derechos de las comunidades locales y sus conocimientos, y que promuevan la soberanía alimentaria y la justicia social.

Citando algunos ejemplos prácticos que vinculan sabidurías vivas en

territorios y donde el diseño viene aportando desde sus sentipensactuales.

- **Agriculturas urbanas:** Iniciativas como huertos comunitarios en ciudades que no solo proveen alimentos frescos, sino que también educan a los ciudadanos sobre prácticas sostenibles y fomentan la cohesión social.
- **Mercados campesinos:** Espacios donde los productores locales pueden vender directamente a los consumidores, eliminando intermediarios y fortaleciendo la economía local.
- **Gastronomía comunitaria:** Proyectos que integran la cocina y la cultura local en eventos y restaurantes comunitarios, valorando los conocimientos culinarios tradicionales y promoviendo la diversidad cultural.
- **Diseño participativo de alimentos:** Involucrar a las comunidades en el diseño de productos y procesos alimentarios que respeten y promuevan sus prácticas culturales y conocimientos tradicionales.
- **Restauración ecológica:** Proyectos de restauración de ecosistemas que integran prácticas agrícolas sostenibles y la recuperación de especies locales y técnicas tradicionales de cultivo.

Compromiso de la Red latinoamericana de Diseño y Alimentos RedLADA

La Introducción a los Debates

Los debates sobre la gastronomía y los

territorios alimentarios en América Latina no solo tratan sobre el arte de la comida, sino que también abarcan las ricas tradiciones culturales y los conocimientos ancestrales que han sido transmitidos a lo largo de generaciones. En un contexto donde la mercantilización y la industrialización amenazan con homogeneizar y expropiar estos saberes, como se observa en la producción masiva de quinua en Bolivia y la comercialización de la hoja de coca en Perú, así como en la industrialización del maíz en México y la exportación de café en Colombia, es esencial replantear nuestro enfoque hacia una visión integral y decolonial que valore y proteja la diversidad de los ecosistemas alimentarios y sus cosmogonías presentes en los territorios alimentarios.

La mirada de co-cuidado como co-custodia propone un modelo de agencia y de gestión colaborativa y equitativa donde todos los existentes dentro de los sistemas alimentarios, tanto los que realizan la vida como los que hacemos los humanos, desde agricultores hasta consumidores, participamos activamente en la preservación y promoción de prácticas sostenibles. Aunque parece ser que a menudo

hacemos más daños que cuidados, es crucial replantear nuestras acciones para fomentar un equilibrio más armonioso y respetuoso con el entorno.

Para ampliar un poco el debate y desde donde debatir el tema, es conveniente reconocer desde dónde se abordan los argumentos y dónde se ponen las miradas. ¿Sobre un solo lugar de enunciación? Enfocarse exclusivamente en la gastronomía, deja de lado los saberes tradicionales, vernaculares y étnicos¹⁰, el debate da para abrir a dos bloques de sentipensactuales: sobre la importancia de los saberes tradicionales, vernaculares y étnicos en el contexto de la gastronomía, y la mercantilización en territorios latinoamericanos.

A continuación explicitamos dos grupos de ideas, que se escriben en este trabajo, a través de exponer varios tópicos y se expone un micro debate y un argumento para cada uno de ellos con el fin de ordenar los sentipensactuales que amplíen el análisis dentro del debate y la comprensión del complejo ecosistema alimentario que estamos construyendo desde diseño y alimentos.

¹⁰ La comida tradicional se refiere a platos y prácticas culinarias transmitidos de generación en generación dentro de una cultura específica, como los tamales en México. La comida vernacular está estrechamente vinculada con el entorno local y los recursos disponibles, como el ceviche en Perú. La comida étnica destaca la identidad cultural y las

tradiciones culinarias de un grupo étnico particular, como el sushi en Japón. Diferencias Clave. Tradicional: Enfocado en la historia y las costumbres de una región. Vernacular: Basado en los recursos locales y el entorno específico. Étnico: Relacionado con la identidad cultural de un grupo étnico.

Primer grupo de ideas: Sobre las tensiones entre la gastronomía comercial y los saberes tradicionales.

1. Homogeneización y pérdida de diversidad cultural: Enfocarse únicamente en la gastronomía, especialmente en su vertiente comercial y de alta cocina, tiende a homogeneizar los sabores y las prácticas culinarias. Este enfoque, que busca hacer las recetas más accesibles y atractivas para el mercado global, contribuye a la pérdida de diversidad cultural al simplificar y estandarizar los saberes culinarios locales. Al hacerlo, se marginan las prácticas y conocimientos ancestrales que forman parte esencial de la identidad y diversidad de las comunidades, ya que lo que se destaca es una versión globalizada y descontextualizada de las cocinas vivas que habitan los territorios alimentarios.

2. Desvalorización¹¹ de los saberes ancestrales: La gastronomía moderna, al venir centrando sus acciones en la innovación y la alta cocina, tiende a desvalorizar o desvirtuar los saberes tradicionales y étnicos al no reconocer su importancia cultural e histórica. Los conocimientos culinarios ancestrales,

transmitidos de generación en generación, están estrechamente vinculados a la identidad cultural y la sostenibilidad ambiental, pero su manipulación en el ámbito de la gastronomía contemporánea puede llevar a la desaparición de estas técnicas y saberes que merecen ser preservados y valorados por su riqueza cultural y su pertinencia en los sistemas alimentarios que cocustodian las mutualidades que cuidan la Vida de todos.

3. Impacto negativo en la sostenibilidad y la biodiversidad: El enfoque exclusivo en la gastronomía y sus experiencias sensoriales desvía la atención de la importancia de la sostenibilidad y la biodiversidad en los sistemas alimentarios. Los saberes tradicionales, a menudo relacionados con el uso sostenible de los sintientes y existentes locales, son fundamentales para la preservación de la biodiversidad. Sin embargo, la gastronomía comercial promueve, en la mayoría de los casos, prácticas agrícolas y ganaderas intensivas que tienden a dañar el medio ambiente, contribuyendo a la pérdida de especies autóctonas y a la degradación de ecosistemas locales, ignorando así el equilibrio ecológico que estos saberes buscan mantener en las pervivencias de

¹¹ Entendiendo desvalorización como un verbo que es: Acción y efecto de desvalorizar. su origen etimológico: proviene de desvalorizar y con el sufijo -ción. alcanza a abarcar aspectos emocionales o sociales, donde se menosprecia la valía de una persona, idea o cultura. se manosea o usa a interés de otros.

sus cosmogonías transitando el tiempo-espacio.

4. Injusticia social y apropiación

cultural: La mercantilización de la gastronomía puede derivar en la explotación de los saberes tradicionales sin una compensación justa para las comunidades de origen. Muchos chefs y restaurantes comerciales utilizan platos y técnicas tradicionales sin reconocer en retornos que no logran retribuir adecuadamente a las comunidades que las crearon, perpetúan y mantienen vivas, lo que estimula permanentemente la apropiación cultural, también llamado extractivismo cultural. Este proceso beneficia a los actores comerciales, mientras que las comunidades no reciben ningún reconocimiento ni beneficio sea económico, político ni cultural, puesto que pasan a ser parte de las cadenas de la explotación de sus patrimonios culinarios.

5. Pérdida de identidad cultural:

Centrar el debate solo en la gastronomía comercial puede contribuir a la pérdida de identidad cultural de las comunidades locales. reiteramos que los saberes culinarios tradicionales están intrínsecamente vinculados a las prácticas comunitarias y a la construcción de identidades colectivas para el cocinado de sus

pluriversidades alimentarias. Al imponer una visión globalizada y comercial desde algunas prácticas dentro de la gastronomía, se debilita el sentido de pertenencia de las comunidades y se afecta la transmisión intergeneracional de estos saberes, erosionando con ello la continuidad cultural que da sentido a sus formas de vida.

6. Limitación en la educación y transmisión de conocimientos:

La gastronomía enfocada en la mercantilización y *gourmetización*¹² tiende a dejar de lado la enseñanza de los conocimientos culinarios tradicionales, solo los explora para lucros de corto alcance, lo que limita las oportunidades para su transmisión entre generaciones. Las escuelas de cocina y programas educativos suelen centrarse en las técnicas y estilos culturales que tienen posibilidades comerciales, lo que aleja a las nuevas generaciones de sus raíces culturales y alimentarias. Ésta desconexión genera una brecha en la continuidad de los saberes que son fundamentales no solo para la identidad cultural, sino también para la sostenibilidad de los sistemas alimentarios dentro de los ciclos vitales de la Vida.

Segundo grupo de ideas: Críticas a la relación entre la industria

¹² para ampliar gourmetización ver [este enlace](#) donde se afirma que: “La gourmetización se refiere a la elevación de productos gastronómicos que en ciertos contextos son comunes o de consumo cotidiano a una calidad o estética premium...”

alimentaria y los saberes tradicionales.

1. Patentes y monopolización de conocimientos: La industria alimentaria a menudo patenta productos y técnicas derivadas de conocimientos tradicionales, privando a las comunidades de origen de sus derechos sobre estos saberes. Las grandes empresas utilizan las patentes y los derechos de propiedad intelectual para monopolizar ingredientes y prácticas que pertenecen al dominio público o comunitario, lo que impide que las comunidades locales puedan beneficiarse económicamente de sus propios conocimientos. Este proceso no sólo despoja a las comunidades de sus recursos, sino que también consolida el control de la industria sobre los sistemas alimentarios.

2. Biopiratería y explotación de recursos: La biopiratería es una práctica común en la que las empresas se apropian de recursos biológicos y conocimientos tradicionales sin compensar a las comunidades que los han desarrollado y preservado. Las grandes corporaciones explotan estos recursos y conocimientos indígenas, ancestrales, rurales, campesinos milenarios sin consentimiento ni retribución, contribuyendo al empobrecimiento de las comunidades locales y a la degradación de los recursos naturales o mejor entidades convivientes que son esenciales para las supervivencias de las mutualidades e interdependencias de la vida y sus

cosmosabidurías. La biopiratería no solo viola los derechos de propiedad cultural, sino que también perpetúa una forma de colonización en los sistemas alimentarios.

3. Comercialización descontextualizada: La industria alimentaria global tiende a descontextualizar y comercializar productos tradicionales, ignorando su valor biocultural y simbólico. Al vender estos productos en mercados globales, las empresas los transforman en simples mercancías, despojándolos de su significado cultural y reduciendo su valor simbólico para las comunidades de origen. Esta descontextualización convierte los alimentos en objetos de consumo sin consideración por su historia y su relevancia dentro de los sistemas culturales que los producen.

4. Desplazamiento de los mercados locales: La introducción de productos industrializados basados en conocimientos tradicionales puede desplazar a los productores locales, afectando su sustento. Los productos industrializados, al ser más baratos y masivamente disponibles, ponen en desventaja a los pequeños productores locales, quienes no pueden competir con las economías de escala de las grandes empresas. Esto no solo afecta sus medios de vida, sino que también provoca la desaparición de los saberes y técnicas tradicionales que dependen de los mercados locales para sobrevivir y convivir en ecobiosistemas propios,

íntimos y cercanos.

5. Erosión de la autonomía

alimentaria: La industria alimentaria socava la autonomía de las comunidades locales al controlar el acceso a ingredientes y técnicas tradicionales. Las corporaciones, al monopolizar los recursos y los saberes mediante patentes y la comercialización global, restringen la capacidad de las comunidades para decidir sobre su propio sistema alimentario, erosionando así su soberanía alimentaria y su capacidad para mantener prácticas sostenibles y culturalmente significativas que perviven a través del espacio-tiempo.

6. Explotación de la imagen y el

marketing cultural: La industria alimentaria explota la imagen y el marketing cultural de los saberes tradicionales para aumentar sus ventas, reiterando que en muchos casos nunca llegan a beneficiar a las comunidades de origen. Utilizar elementos culturales y tradicionales en la publicidad de productos o marcas puede incrementar las ventas y los márgenes de beneficio de las empresas, pero las comunidades que originaron esos saberes no reciben compensación ni reconocimiento por su contribución existencia y valores propios asociados a las custodias de la energía vital de los existentes. Esto refuerza las desigualdades económicas y

perpetúa una apropiación cultural a gran escala, malentendiendo los cuidados y co-custodias que nos merecemos otorgar.

Estas ideas complementan y profundizan el debate sobre la relación entre la industria alimentaria y los conocimientos tradicionales, destacando las injusticias y los desafíos que enfrentan las comunidades locales en la preservación y el control de sus saberes y sus parientes no solo los recursos.

La transdisciplina del diseño y alimentos, desde sus sentipensactuares, juega un rol crucial en facilitar y potenciar iniciativas, actuando algunas veces como puente entre la tradición y la innovación, otras en tonos críticos y de denuncia de abusos y desmadres, como un agente generador de nuevas relaciones entre las cosmosabidurías y los conocimientos académicos, las otras comunidades de sintientes y los existentes.

Participar y avizorar las luchas y re-existencias de las diversas prácticas culturales de los pueblos y comunidades en los diversos territorios de América Latina nos permite hablar de algunas dimensiones frente a las co-custodias alimentarias.



Escaneado con CamScanner

Imagen 4. Energías y movimientos en Di-Sí-Pasiones

Resistencias en la Co-Custodias de Saberes Alimentarios: Una Perspectiva Decolonial

En el contexto contemporáneo, la relación entre la gastronomía, los saberes tradicionales y la industria alimentaria se encuentra en una encrucijada que plantea importantes retos para la preservación de la vida y la justicia social. Asumimos abordar las tensiones entre la valorización de la gastronomía comercial

y la explotación de conocimientos ancestrales por las industrias del capitalismo, vamos enmarcando el análisis desde una perspectiva decolonial y los sentipensactuales que nos permite ver desde la **matriz colonial del poder**¹⁵ y **de-enunciamos** algunas:

La Reducción de la Diversidad Cultural

La gastronomía, especialmente en su expresión más comercial, tiende a homogeneizar sabores y técnicas para adaptarse al mercado global. Esto

¹⁵ Un referente es Anibal Quijano desde el texto "Colonialidad del poder, eurocentrismo y América". Consultar a Quijano, Anibal En: Cuestiones y horizontes: de la dependencia histórico-estructural a la colonialidad/descolonialidad del poder. Buenos Aires : CLACSO, 2014. ISBN 978-987-722-018-6 <https://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20140507042402/eje3-8.pdf>

contrasta fuertemente con la rica diversidad cultural presente en los saberes tradicionales, vernaculares y étnicos. La gastronomía comercial, con su enfoque en la accesibilidad y la estandarización, puede despojar a los platos de su contexto cultural y reducir su significado simbólico, ignorando la profundidad histórica y las prácticas transmitidas de generación en generación.

Desde una perspectiva decolonial, es crucial reconocer que los saberes culinarios tradicionales no son simplemente recetas, sino prácticas culturales que han evolucionado en armonía con el medio ambiente y las necesidades sociales de las comunidades. La reducción de esta diversidad cultural no sólo empobrece la experiencia gastronómica global, sino que también representa una forma de colonización cultural, donde los conocimientos locales son absorbidos y transformados para servir a intereses externos.

Caminando hacia un Porvenir de Co-Cuidado y Justicia desde las Co-Custodias alimentarias

Frente a estos retos, es esencial sumar y adoptar la mirada decolonial que reconozca y valore los saberes tradicionales, vernaculares y étnicos como fundamentales para la

sostenibilidad y la justicia social. Esto implica un compromiso con la soberanía alimentaria, la protección de la biodiversidad y la justicia cultural desde los sentipensactuales orientados a co-custodiar La Vida.

Las epistemologías del sur nos invitan a imaginar y construir un porvenir que cuide la vida en todas sus formas, rechazando la explotación y la mercantilización que benefician a unos pocos a expensas de muchos. Esto requiere un cambio profundo en nuestras relaciones con la naturaleza, la cultura y la economía, promoviendo prácticas que respeten y valoren la diversidad y la autonomía de las comunidades.

En ánimo de recoger, la preservación y valorización de los saberes culinarios tradicionales son esenciales para un futuro sostenible y justo. Adoptar una perspectiva decolonial nos invita a confrontar las injusticias y desigualdades inherentes a la mercantilización de la gastronomía, promoviendo un mundo en el que la vida y la cultura sean “*co-custodiadas*” y respetadas, no explotadas.



Imagen 5. Compartir-se siendo y sabiéndose parte de la VIDA

Síntesis y Orientación Hacia el Porvenir

En la búsqueda de un porvenir que cuide la vida en lugar de explotarla, la transdisciplina emergente del Diseño y Alimentos desde América Latina se posiciona como una fuerza transformadora.

Este enfoque, arraigado en una perspectiva decolonial y abierta a la transmodernidad, promueve la integración de conocimientos tradicionales con prácticas

contemporáneas de sostenibilidad y justicia social.

El compromiso de la Red de Diseño y Alimentos es claro: seguir promoviendo espacios de diálogo y acción que valoren y protejan la diversidad de los ecosistemas alimentarios, fomentando

el “*BuenEstarSiendo*¹⁴”, y asegurando que otros mundos alimentarios sean posibles. A través de este enfoque, se aspira a un futuro donde las culturas alimentarias y sus cosmogonías sean respetadas y celebradas, garantizando la sostenibilidad y la equidad para todas las comunidades.

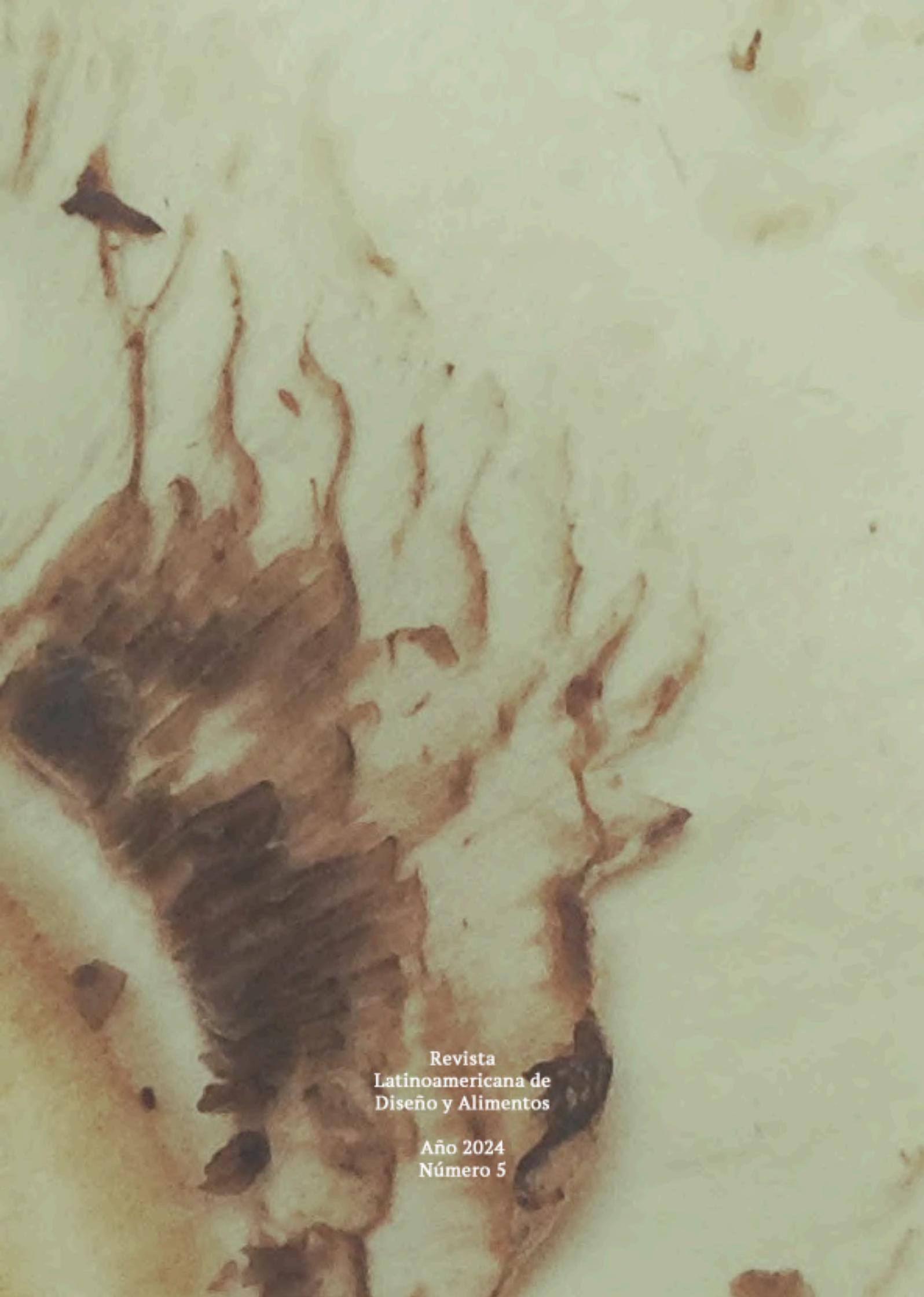
DyA se compromete con los co-cuidados de los ecosistemas alimentarios a través de los senti-pensa-actuales del diseño*

* Para ampliar consultar: <https://www.lafooddesign.org/>, Red Latinoamericana de Diseño y Alimentos RedLADA. Se puede escuchar Diseño y Diáspora - [diseño y alimentos serie podcast - Mariana Salgado Andres Sicard](#)

“

¹⁴ BuenEstarSiendo va más allá del bienestar individual o material. Se trata de una experiencia íntegra e integral que abarca aspectos físicos, emocionales, sociales y espirituales en relaciones dentro del Todo.

COMES LO QUE ERES



Revista
Latinoamericana de
Diseño y Alimentos

Año 2024
Número 5